真空 内釜 圧力IH炊飯ジャー保証書

持込修理

取扱説明書、本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

型　名	NP-NT10/NP-NT18
●お客様 お名前	☎
ご住所　〒	
●お買い上げ日　年　月　日	●販売店名・住所
保証期間 お買い上げ日より **本体1年** なべフッ素加工 3年	☎

修理メモ

●印欄に記入のない場合は無効となりますから、必ずご確認ください。
なべを交換される場合は右記の部品番号をご連絡ください。［なべ（1.0Lサイズ）B324-6B・なべ（1.8Lサイズ）B325-6B］

1. ご転居、ご贈答などで、お買い上げ販売店にお申しつけできない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にお申しつけください。
2. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
　（イ）使用上の誤り、および改造や不当な修理による故障および損傷。
　（ロ）お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
　（ハ）火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、および公害、塩害、ガス害（硫化ガスなど）、異常電圧、指定外の使用電源（電圧、周波数）などによる故障および損傷。
　（ニ）一般家庭用以外（たとえば業務用の長時間使用、車輌、船舶へのとう載）に使用された場合の故障および損傷。
　（ホ）本書のご提示がない場合。
　（ヘ）本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書きかえられた場合。
　（ト）消耗部品の交換。
　（チ）下記の使い方をした場合のなべ内面フッ素加工のふくれ、はがれなど
　　・食器洗いのため、スプーンや食器などかたいものを入れたり、洗ったりした場合。
　　・なべのお手入れに、たわしやみがき粉などを使った場合。
　　・なべの中で酢を使った場合。
　　・お買い上げ後の落下や輸送などで生じたへこみ
　　・その他取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載事項にそわない使い方をした場合。
3. 本書は日本国内においてのみ有効です。
　This warranty is valid only in Japan.
4. 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は、再発行いたしませんので大切に保存してください。

●お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
●この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社
〒530-8511　大阪市北区天満1丁目20番5号　☎(06)6356-2451

圧力炊飯するため PSCマーク・SGマーク取得

PSCマーク

経済産業省が定めた「消費生活用製品安全法」の家庭用の圧力なべ及び圧力がまの安全基準に適合していることを示します。

SGマーク

製品安全協会が定めた認定基準に合格したことを示し、万一製品の欠陥による人身事故が生じた場合、賠償措置がとられます。

NP-NT型 ⒸⒷ

NP-NT

家庭用

真空 内釜 圧力IH炊飯ジャー
極め炊き®

型名 **NP-NT10型** 1.0Lサイズ
NP-NT18型 1.8Lサイズ

取扱説明書・お料理ノート

●**圧力IH炊飯ジャーは内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険ですので、この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。**

●このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございました。
●**お読みになったあとは、大切に保存してください。**

保証書つき

もくじ

安全上のご注意 必ずお守りください

●ここに表した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。
●いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

取り扱いを誤った場合、死亡または重傷※1を負うことが、想定される内容を表します。

取り扱いを誤った場合、傷害※2または物的損害※3の発生が、想定される内容を表します。

※1 重傷とは、失明・けが・やけど（高温・低温）・感電・骨折・中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
※2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけが・やけど・感電などをさします。
※3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

△記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。
具体的な注意内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

⃠記号は、禁止の行為であることを告げるものです。
具体的な禁止内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。
具体的な指示内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

⚠ 警　告

圧力炊飯を安全にするために

炊飯中に圧力がかかるため取り扱いを誤ると危険です。
内容物がふき出して、やけど・けがをする恐れがあります。

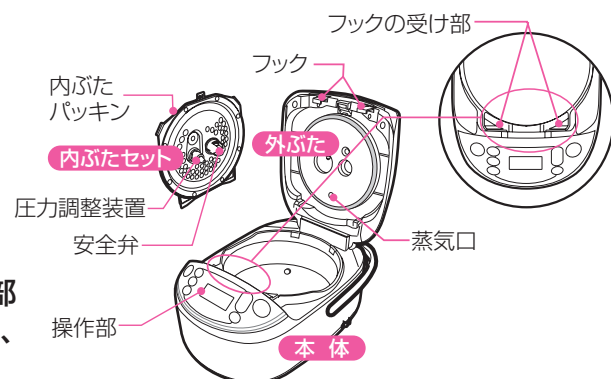
取扱説明書・お料理ノートに記載の炊飯・保温・ケーキメニュー以外の用途に使わない

蒸気経路が詰まり、炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気がもれたり、外ぶたが開く恐れがあります。
- 分量の増えるねりもの（はんぺんなど）や煮豆などの豆類を主に使う料理
- 急激に泡の出る重そうなどを使う料理
- のり状になるカレーやシチューのルーなどの料理
- 多量の油を入れる料理
- ジャムなどの泡立つ料理
- 食材をポリ袋などに入れて加熱する料理
- クッキングシートなどの落としぶたを入れた料理や蒸し物
- 目詰まりしやすいアマランサスなどの雑穀を混ぜた炊飯や豆類を混ぜた炊飯(グリーンピースご飯や赤飯)
- 「七草がゆ」などの青菜入りのおかゆは最初から青菜を入れて炊かない

圧力炊飯中は絶対に外ぶたを開けたり移動させない

圧力炊飯まえに、フックの周囲・フックの受け部・本体と外ぶたの間・内ぶたパッキン・圧力調整装置・安全弁・蒸気口の周囲にご飯粒や米粒などの異物がないことを確認し、外ぶたは「カチッ」と音がするまで確実に閉める

●ご飯粒や米粒などの異物があると外ぶたが完全に閉まらず、炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気がもれたり、外ぶたが開いて内容物がふき出す恐れがあります。また、安全のため炊飯を受けつけないことがあります。
●ご飯粒や米粒などの異物があると外ぶたが開かなくなることがあります。

炊飯の途中に外ぶたを開ける場合は、操作部の圧力表示が消えているのを確認してから、外ぶたを開ける

●お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

⚠ 警　告

改造はしない。また、修理技術者以外の人は分解したり修理をしない
火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。

蒸気口に手を触れない やけどをすることがあります。特に乳幼児にはさわらせないようご注意ください。

ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない 感電・けがをすることがあります。

水につけたり、水をかけたりしない 本体内部にも水を入れない ショート・感電の恐れがあります。

コードや差込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
感電・ショート・発火の原因になります。

コードを傷つけない
無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりするとコードが破損し、火災・感電の原因になります。

交流100V以外では使用しない 火災・感電の原因になります。

差込みプラグに蒸気を当てない
コンセントに差した差込みプラグに蒸気を当てるとショート・発火の原因になります。
スライド式テーブルでは差込みプラグに蒸気が当たらない位置でお使いください。

吸・排気口やすき間にピンや針金および金属物などの異物を入れない
感電・異常動作してけがをすることがあります。

吸気口
本体底部
排気口

子供だけで使わせたり幼児の手の届くところで使わない
やけど・感電・けがをする恐れがあります。

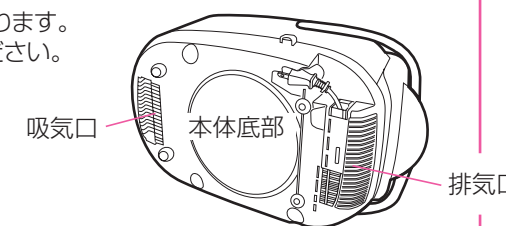
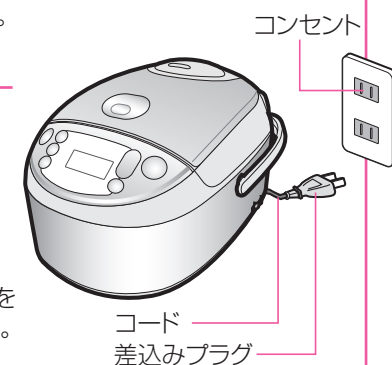
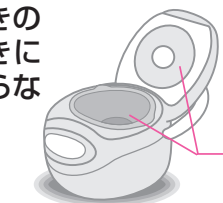
差込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む 感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

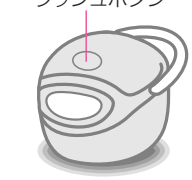
定格15A以上のコンセントを単独で使う
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

差込みプラグの刃（プラグの先端）および刃の根元にほこりが付着している場合は、よくふく
火災の原因になります。

異常・故障時には直ちに使用を中止する そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがに至る恐れがあります。

〈異常・故障例〉
- 差込みプラグ・コードが異常に熱くなる
- コードに傷がついたり、触れると通電したりしなかったりする
- 本体が変形したり、異常に熱い
- 本体から煙が出たり、焦げくさいにおいがする
- 本体の一部が割れたり、ゆるみやがたつきがある
- 炊飯中、底部のファンが回っていない　　など

このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する

安全上のご注意 つづき

⚠ 注　意

使用中や使用直後は、高温部に触れない　また外ぶたを開けるときの蒸気、ご飯をほぐすときには手がなべなどに当たらないように注意する

やけどの原因になります。

本体を持ち運ぶときは、プッシュボタンに触れない

外ぶたが開いて、けが・やけどをすることがあります。

水のかかるところや、火気の近くでは使用しない　感電・漏電・変形の原因になります。

専用なべ以外は使用しない

なべが過熱したり、異常動作の原因になります。

壁や家具の近くで使わない。キッチン用収納棚などで使うときは、中に蒸気がこもらないようにする

蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない　火災の原因になります。

荷重強度が不足しているスライド式テーブルでは使わない

スライド式テーブルが破損して炊飯ジャーが落下し、けが・やけどの原因になります。
荷重強度は、1.0Lタイプで15kg以上、1.8Lタイプで20kg以上のものをお使いください。

使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く

けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

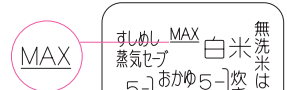
お手入れは冷めてから行う

高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

差込みプラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く

感電・ショートして発火することがあります。

コードを巻き取るときは差込みプラグを持って行う

差込みプラグが当たって、けがをすることがあります。

心臓用ペースメーカーなどをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください

本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

お願い

磁気に弱いものを近づけない

テレビ・ラジオ・インターホン・無線機・電話などは、雑音の入る恐れがあります。キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなどは、記憶が消える恐れがあります。

本体（特に蒸気口）には、ふきんなどをかけない

本体や外ぶたなどの変形・変色の原因になります。

なべの3分の2（なべに表示しているMAXの線）以上に水を入れて炊飯しない

なべに傷をつけたり変形させない

うまく炊けない原因になります。

本体庫内やなべにご飯粒や米粒などの異物がついたまま使用しない

うまく炊けない原因になります。

空だきをしない　故障の原因になります。

水をかけたり水分を含んだものの上に置かない

感電・故障の原因になります。

IHクッキングヒーターの上で使わない

故障の原因になります。

直射日光が当たる所で使わない

変色の恐れがあります。

他の電気機器に蒸気が当たる場所では使用しない

蒸気により、電気機器の火災・故障・変色・変形の原因になります。

吸・排気口をふさぐような場所（じゅうたん・ビニール袋・アルミ箔などの上）で使用しない

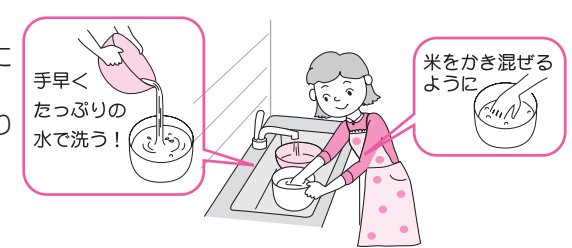
故障の原因になります。

玄米活性のお話

●この製品では玄米を炊くことができます。また、玄米を活性化させ栄養価を高める炊き方として「玄米活性」メニューが選べます。

玄米活性メニュー

「玄米活性」メニューを選んで玄米を炊飯すると、まず玄米を活性化させる工程に入り、その後、自動的に通常の玄米炊飯工程に移ります。
玄米を活性化させる工程では、なべ内の温度を約40℃で2時間維持しますので炊き上がりまで約3時間10分～3時間20分ぐらいかかります。玄米が活性化することにより栄養素の一つである※ギャバ（ガンマーアミノ酪酸）の量が元の玄米の約1.5倍に増加します。また、通常の玄米炊飯に比べてやわらかく食べやすくなります。

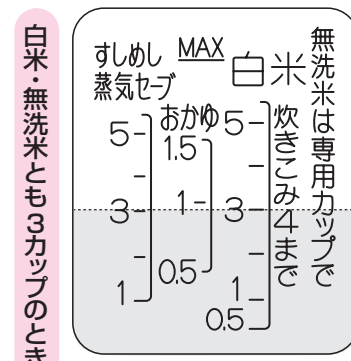
※ギャバとは‥ギャバ（ガンマーアミノ酪酸）はアミノ酸の一種で血圧を下げたり、神経を鎮める効果があるといわれています。

おいしく炊いて・おいしく保温

おいしく炊く

●米を正しく計る

必ず付属の計量カップすりきりで計ります。計量米びつや市販のカップ（200mL）では、差が出ます。

●手早く洗う　洗う際には水をためるボウルを用意する

①**すすぐ**‥‥最初はたっぷりの水で大きくかき混ぜ、水はすぐに捨てる(2回繰り返す)
②**洗う**‥‥‥米を30回かき混ぜるようにして洗い、その後たっぷりの水で大きくかき混ぜ、水はすぐに捨てる　これを1セットとして3～5セット繰り返す
③**すすぐ**‥‥最後にたっぷりの水で2回すすぐ

●正しく水加減をする

米の種類	軟質米・胚芽精米	新米	古米・硬質米
水加減	水位目盛どおり	水位目盛より少なめ	水位目盛より少し多め

※「水位目盛より少し多め」で炊くときは、ふきこぼれ防止のため、ややもちもちメニューで炊いてください。

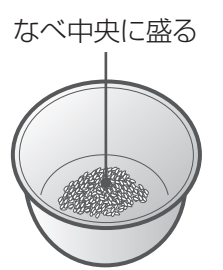
白米・無洗米とも3カップのとき

●上の水位目盛は1.0Lサイズ

●アルカリ度の強い水を使わない

黄変したり、べたついたご飯になります。

●炊き上がったら、すぐにほぐす

余分な水分が逃げて、ふっくらおいしくなります。

おいしく保温

●なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能を使う

- 差込みプラグを抜いた状態、または、保温を取り消した状態で保温機能を使わずになべの中でご飯を保存するといやなにおいの原因になります。

●ご飯の乾燥・いやなにおい・変色を防ぐために、このような保温はしない

- ご飯のつぎたし
- 冷めたご飯からの保温
- 炊きこみ・おこわなどの具や調味料を加えて炊いたご飯
- コロッケ・みそ汁などご飯以外のもの
- 24時間（「高め保温」では12時間）以上
- しゃもじを入れたまま

●少量のご飯は、なべ中央に盛る

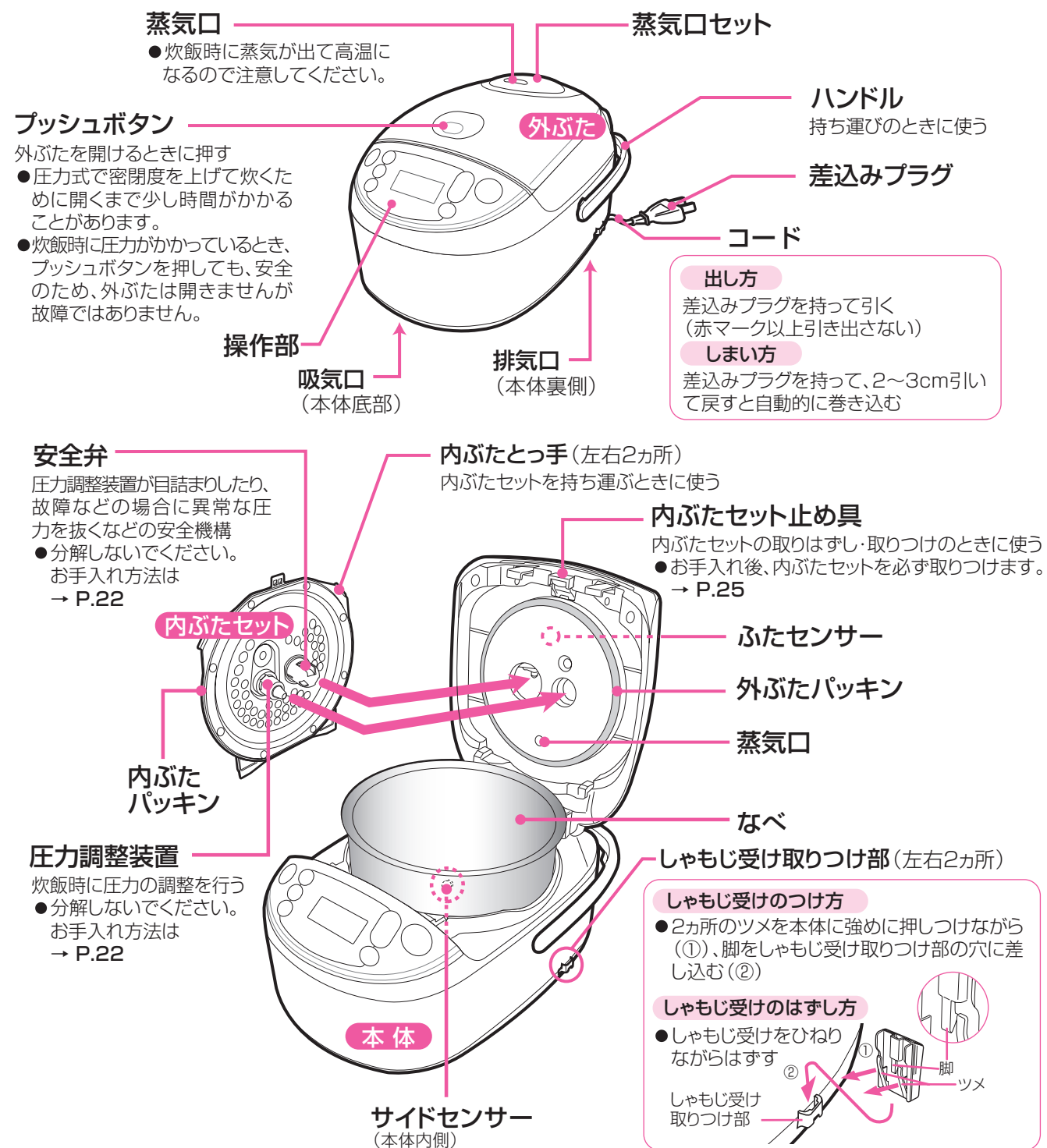
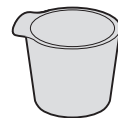
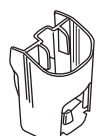
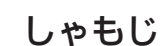
なべ中央に盛る

各部のなまえと扱い方

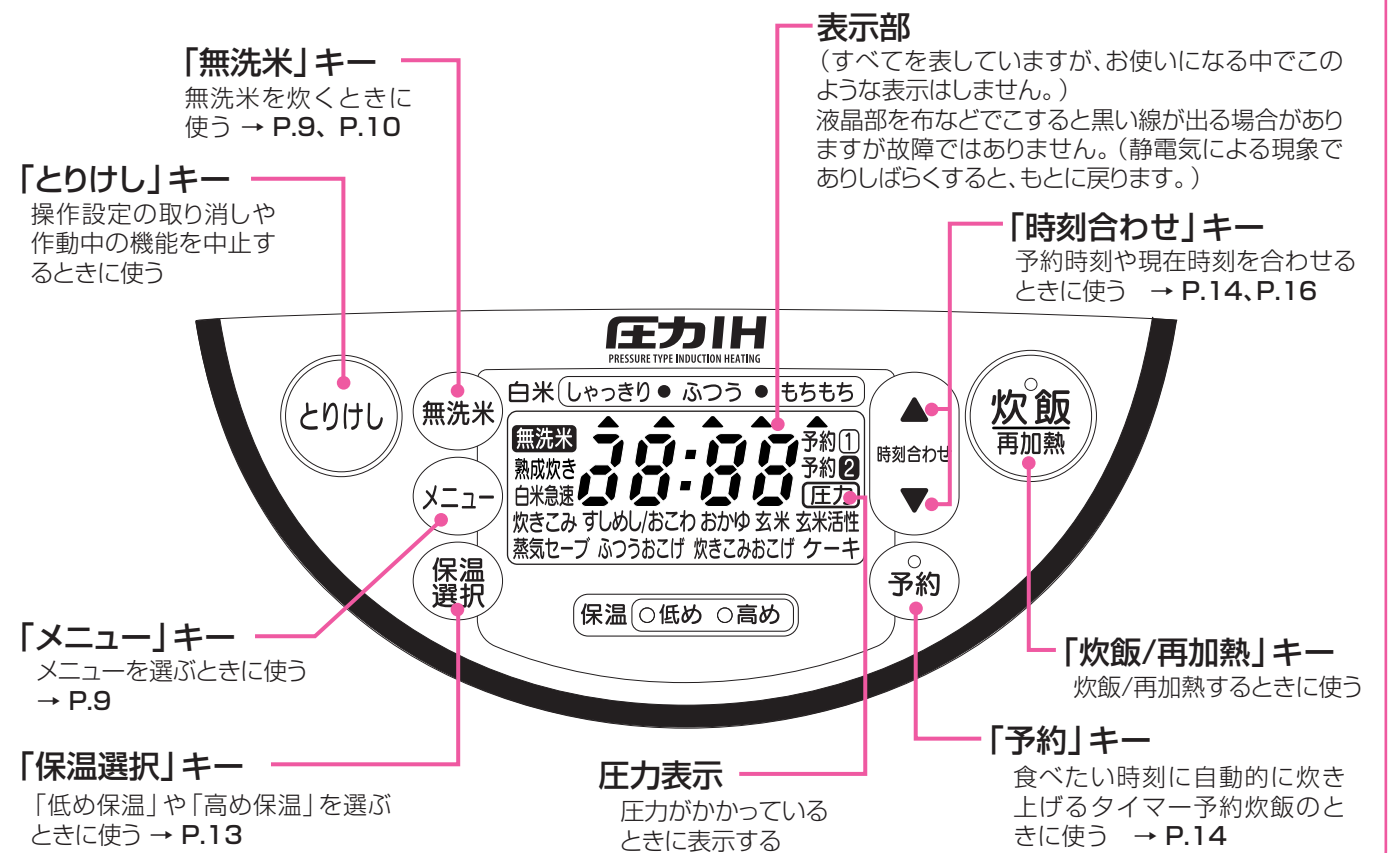
付属品

しゃもじ

しゃもじ受け

計量カップ

白米用（180mL）　無洗米専用（171mL）

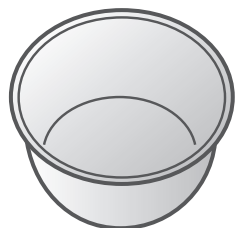
操作部

●キーは確実に押してください。
●報知音の変化や、「炊飯/再加熱」キー、「とりけし」キー中央の（●、━）は、目の不自由な方へ配慮したものです。

ポイント なべを傷めないために

なべのフッ素被膜は傷がつくと、はがれる原因になりますので、ていねいなお取り扱いをお願いします。
フッ素被膜を傷めないために次のことをお守りください。

〈準備のとき〉
- 米に混じっている異物（石など）を取り除いてから米を洗う
- 泡立て器などで洗米しない
- 炊飯ジャー以外では使わない

〈炊き上がったとき〉
- なべで酢を混ぜない（すしめしなど）
- 金属製のおたまは使わない（おかゆなど）
- たたいたりしない（よそうときなど）

〈お手入れのとき〉
- スプーンや食器類を入れない
- 調味料を使った場合は、すぐに洗う
- スポンジなどの柔らかいもので洗う
- シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし類（ナイロン・金属製など）・漂白剤などを使わない

お知らせ

なべのフッ素被膜は使用により消耗します。
●色むらができたり、はがれることがありますが、性能や衛生上の支障はありません。人体への影響（害）はなく、炊飯・保温をするうえで問題なくご使用いただけます。
●フッ素被膜のはがれが気になるときや、なべが変形したときは、購入できます。 → P.25

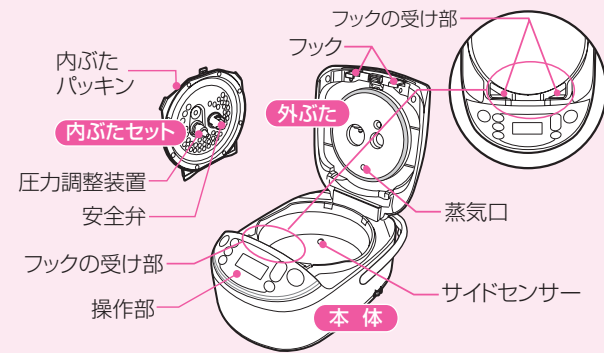
ご飯の炊き方

基本的な炊き方

初めてお使いになるときは、なべ・内ぶたセット・蒸気口セット・付属品を洗ってください。 →P.21

1 炊飯まえに確認する

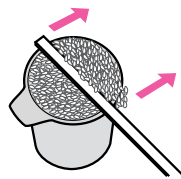
右図の各部にご飯粒や米粒などの異物が付着しているときはお手入れをしてください。 →P.22

●ご飯粒や米粒などの異物があると外ぶたが完全に閉まらず、炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気がもれたり、外ぶたが開いて内容物がふき出す恐れがあります。また、安全のため炊飯を受けつけないことがあります。

2 付属の計量カップで米を計る

米の計量は、付属の計量カップを用い、すりきりで計ります。

●目詰まりしやすいアマランサスなどの雑穀を混ぜた炊飯や、豆類を混ぜた炊飯(グリーンピースご飯や赤飯)はしないでください。圧力調整装置・安全弁を詰まらせることがあり危険です。

白米・玄米・発芽玄米
→「白米用」の計量カップで（180mL）

無洗米を炊く場合

「無洗米専用」の計量カップで（171mL）

3 米を洗って、水加減をする

米の洗い方　→P.5「おいしく炊く/手早く洗う」参照

平らな台の上で、炊きたいメニューの目盛に合わせて水を入れてください。　→P.11
米を平らにならします。
水の量は、米のカップ数に合わせてください。

●水にひたさなくてもすぐに炊けます。ひたしておくと、少しやわらかめに炊き上がります。

無洗米を炊く場合

無洗米のひと粒ひと粒が水になじむように2〜3回やさしくかき混ぜてから、水加減をする

水位目盛は、白米の場合と同じです。

●無洗米は、精米製法などにより米の表面にデンプン質が多く残っている場合があります。米のデンプン質で、水が白くにごっていると焦げ・ふきこぼれ・炊き上がりが悪くなる原因になります。白くにごるときは、1〜2度水を入れかえてすすぎます。

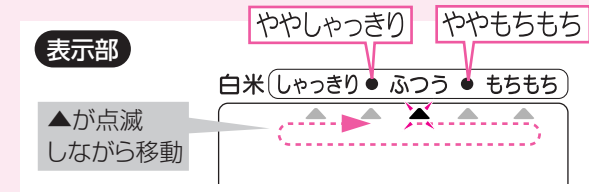
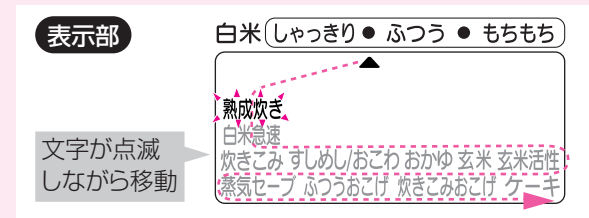
4 なべを本体に入れて、内ぶたセットと蒸気口セットを取りつけ、外ぶたを閉め、差込みプラグを差し込む

なべ外側や本体庫内の水分や異物をふき取り、なべを本体に入れます。

●外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。

5 (メニュー)を押して、メニューを選ぶ

キーを押すごとに、表示部の「▲」の位置が「ふつう」→「ややもちもち」→「もちもち」→「しゃっきり」→「ややしゃっきり」の順に点滅しながら移動します。

●表示部の中では「ややしゃっきり」と「ややもちもち」は「・」で表しています。

さらに押すごとに、「熟成炊き」→「白米急速」→「炊きこみ」→「すしめし/おこわ」→「おかゆ」→「玄米」→「玄米活性」→「蒸気セーブ」→「ふつうおこげ」→「炊きこみおこげ」→「ケーキ」の順に点滅しながら移動します。

無洗米を炊く場合

(無洗米)を押し、表示部に 無洗米 が表示されたら、(メニュー)を押してメニューを選ぶ

●無洗米選択中に「玄米」・「玄米活性」・「ケーキ」は選べません。

→P.10「無洗米選択」参照

●キーを押し続けると、早送りができます。「ふつう」に戻ると止まります。
●「白米(しゃっきり・ややしゃっきり・ふつう・ややもちもち・もちもち)」・「熟成炊き」・「玄米」・「玄米活性」・「蒸気セーブ」・「ふつうおこげ」は、一度選んで炊飯すると、次に選び直して炊飯するまで記憶されます。
●「ケーキ」の作り方はP.17をご参照ください。

白米のもちもち度

●白米のもちもち度(白米を炊くときの粘りと弾力の程度)を次の5段階で炊きわけることができます。

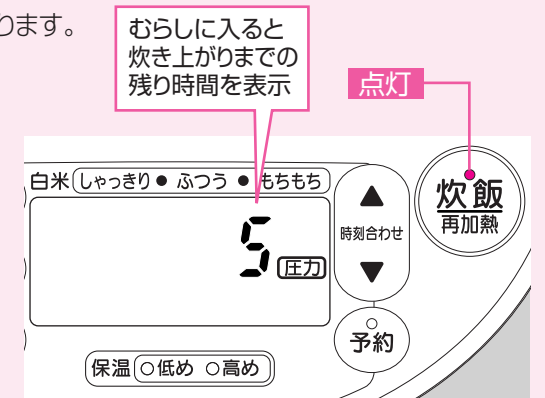
しゃっきり　ややしゃっきり　ふつう　ややもちもち　もちもち
もちもち度弱め ⟷ もちもち度強め

●「白米急速」は白米のもちもち度の選択はできません。

6 を押す

炊飯/再加熱ランプが点灯し、炊飯開始のメロディー(ブザー)が鳴ります。むらしになると、炊き上がりまでの残り時間(分)を表示します。

●ご飯粒や米粒などの異物があると外ぶたが完全に閉まらず、炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気がもれたり、外ぶたが開いて内容物がふき出す恐れがあります。また、安全のため炊飯を受けつけないことがあります。
●外ぶた閉め忘れ報知音が「ピッピッ」×2回鳴ることがありますが、故障ではありません。外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。
●保温ランプが消えているか確認して「炊飯/再加熱」キーを押してください。保温ランプが点灯していると「再加熱」に入ります。
→P.15

むらしに入ると炊き上がりまでの残り時間を表示

7 炊き上がりのメロディー(ブザー)が鳴り、保温に切りかわったらすぐにご飯をほぐす

蒸気が出ないことや圧力の表示が消えていることを確認してから外ぶたを開けてください。

炊き上がると自動的に保温に移り、低め保温ランプが点灯し、1時間(h)単位で保温経過時間を表示します。

すぐにほぐして余分な水分を逃がすことで、ご飯のかたまり・べたつきをおさえます。

- ●ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意して行ってください。
- ●保温を取り消して、再び保温にすると「0h」の表示に戻ります。
- ●ご飯ほぐし忘れ報知音が「ピッピッ」×2回鳴ることがありますが、故障ではありません。ご飯をほぐして、外ぶたを閉めてください。
- ●炊飯終了時の報知音は他の報知のしかたに切りかえることができます。また、外ぶた閉め忘れ・ご飯ほぐし忘れ報知音はサイレントに切りかえることができます。 → **P.16**

保温経過時間を表示

点灯

8 使用後は を押し、差込みプラグを抜く

お願い

蒸気が出ないことや圧力の表示が消えていることを確認してから外ぶたを開けてください。

- ●炊飯途中で外ぶたを開けたり、炊飯を止める場合、「とりけし」キーを1秒以上押します。蒸気口から蒸気が勢いよく出ますので注意してください。
- ●圧力の表示が消えたあとでも、プッシュボタンが重く感じたら無理に外ぶたを開けず、冷ましてから開けてください。内容物がふき出して、やけどの恐れがあります。
- ●圧力をかけているメニューでは、炊飯開始から約10分で圧力がかかります。圧力がかかり始めてから保温になるまでは、安全のため外ぶたを開けないでください。

お知らせ

- ●炊飯の状態により、炊き上がったご飯の底面がうすく焦げることがあります。
- ●米をつつみこんで炊くために、ご飯の中央部がややくぼむことがあります。
- ●連続して炊くときは、本体や外ぶたを人肌程度に冷ましてください。熱いとうまく炊けません。

無洗米選択

無洗米選択のしかた

1 無洗米 を押し、表示部に **無洗米** を表示させる

- ●「玄米」・「玄米活性」・「ケーキ」が選択されている状態で「無洗米」キーを押すと、メニューは「ふつう」へ移ります。

「無洗米」が表示

2 無洗米選択を完了

無洗米選択の解除

1 無洗米 を押し、表示部の **無洗米** を消す

「無洗米」が消える

2 無洗米選択の解除を完了

いろいろなご飯を炊く

●無洗米をお使いの場合はP.8、P.9「無洗米を炊く場合」参照
●無洗米の計量は、「無洗米専用」の計量カップをご使用ください。

メニュー ●「メニュー」キーに設定されているメニューです。

メニュー	米	選択メニュー	水位目盛	炊飯容量(カップ数)	アドバイス
白米 しゃっきり	白米/無洗米	白米 しゃっきり	白米	1.0L：0.5~5.5 1.8L：1~10	●粘り少なめで、しゃっきりとしたご飯に炊き上げます。
白米 ややしゃっきり	白米/無洗米	白米 ややしゃっきり			●「ふつう」よりもやや低めの圧力で炊き、やや粘り少なめ、弾力おさえめのご飯に炊き上げます。
白米 ふつう	白米/無洗米	白米 ふつう			●この製品の標準のもちもち度に炊き上げます。
白米 ややもちもち	白米/無洗米	白米 ややもちもち			●「ふつう」よりもやや高めの圧力で粘り・弾力を引き出して炊き上げます。
白米 もちもち	白米/無洗米	白米 もちもち			●5つのもちもち度の中で最も高い圧力で炊きます。「ややもちもち」に比べ、より強い粘りや弾力のあるご飯に炊き上げます。
熟成炊き	白米/無洗米	熟成炊き			●じっくりと時間をかけて米の旨みをひきだすメニューです。
白米急速	白米/無洗米	白米急速			●白米を早く炊きたいときに選びます。少しかために炊き上がります。
炊きこみ	白米/無洗米	炊きこみ	白米	1.0L：0.5~4 1.8L：2~6	●具は米の質量(重さ)の30~50%が適量です。 ●具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊きます。 ●調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。薄めなかったり、よく混ぜないと焦げがきつくなったり、うまく炊けないことがあります。
すしめし	白米/無洗米	すしめし/おこわ	すしめし	1.0L：1~5.5 1.8L：1~10	
おこわ	もち米・白米/無洗米	すしめし/おこわ	おこわ(もち米と白米を混ぜた場合は少し多め)	1.0L：1~4 1.8L：2~6	●具は水加減をしたあと、米の上にのせます。 ●調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。
おかゆ	白米/無洗米	おかゆ	おかゆ	1.0L：0.5~1.5 1.8L：0.5~2.5	●具は米の質量(重さ)の30~50%が適量です。 ●具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊きます。 ●煮えにくい具は、やや少なめにしてください。 ●**青菜類は、あらかじめゆでるなどし、必ず炊き上がってから加えます。** ●玄米・分づき米は炊けません。
玄米	玄米	玄米	玄米	1.0L：1~4 1.8L：2~8	●白米を混ぜて炊飯するとふきこぼれたり、うまく炊けないことがありますので、おすすめできません。
玄米活性	玄米	玄米活性			●玄米を活性化させ栄養価を高めるメニューです。→**P.5**
蒸気セーブ	白米/無洗米	蒸気セーブ	蒸気セーブ	1.0L：1~5.5 1.8L：1~10	●蒸気量をおさえるメニューです。少しかために炊き上がります。
ふつうおこげ	白米/無洗米	ふつうおこげ	白米	1.0L：0.5~5.5 1.8L：1~10	●おこげの香ばしさを楽しむメニューです。 ●炊きたてがおすすめです。(冷めるとおこげ部分がかたくなります。) ●おこげ部分がほぐしづらかったり、食感がかたくて食べづらいと感じることがあります。 ●少量の場合、おこげがつきにくいことがあります。
炊きこみおこげ	白米/無洗米	炊きこみおこげ	白米	1.0L：0.5~4 1.8L：2~6	

ご飯の炊き方 つづき

その他 ●選択メニュー欄にあるメニューで炊飯できます。

その他	米	選択メニュー	水位目盛	炊飯容量(カップ数)	アドバイス
発芽玄米	発芽玄米・白米/無洗米	白米 ややもちもち	白米	1.0L：0.5~4 1.8L：2~8	●タイマー予約炊飯および30分以上ひたしての炊飯はしないでください。 ●発芽玄米の種類によっては、ふきこぼれたり、うまく炊けないことがあります。 ●発芽玄米機を使用して作った発芽玄米をお使いになる場合の炊き方は、発芽玄米機を販売しているメーカーに直接問い合わせてください。
分づき米（3分づき）	3分づき米	玄米	玄米（玄米の水位目盛より少し少なめ）	1.0L：1~4 1.8L：2~8	●銘柄や精米度によっては、ふきこぼれたり、うまく炊けない場合があります。 → 水加減をしてください。
分づき米（5分・7分づき）	5分・7分づき米	白米 ややもちもち	白米（白米の水位目盛より少し多め）	1.0L：1~4 1.8L：2~8	

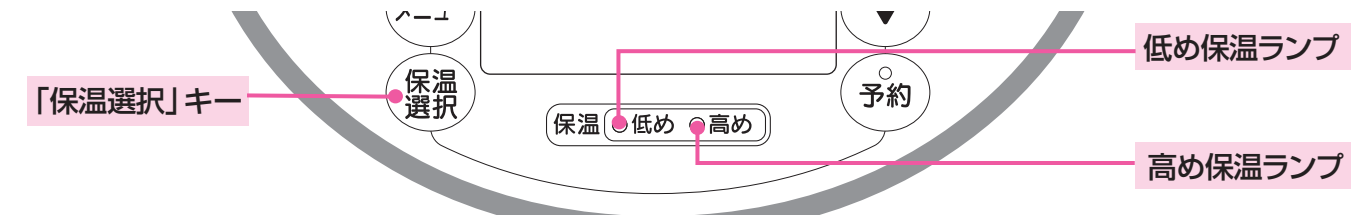
炊き上がりまでの時間の目やす・圧力をかけているメニュー

		圧力をかけているメニュー	普通の米		無洗米	
			1.0Lサイズ	1.8Lサイズ	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
白米	しゃっきり	●	約50分～1時間		約55分～1時間5分	
	ややしゃっきり	●	約50分～1時間		約55分～1時間5分	
	ふつう	●	約50分～1時間		約55分～1時間5分	
	ややもちもち	●	約55分～1時間5分		約55分～1時間5分	約55分～1時間10分
	もちもち	●	約55分～1時間5分		約55分～1時間10分	
熟成炊き		●	約1時間20分～1時間30分		約1時間20分～1時間30分	約1時間20分～1時間35分
白米急速		●	約28~35分	約30~45分	約30~35分	約32~50分
炊きこみ		●	約1時間5分～1時間10分	約1時間10分～1時間15分	約1時間5分～1時間10分	約1時間10分～1時間15分
すしめし			約1時間～1時間5分		約1時間～1時間5分	
おこわ			約1時間～1時間10分		約1時間～1時間10分	
おかゆ			約55分～1時間5分	約55分～1時間10分	約55分～1時間5分	約55分～1時間10分
玄米		●	約1時間～1時間10分	約1時間5分～1時間15分	——	
玄米活性		●	約3時間10分～3時間20分		——	
蒸気セーブ		●	約1時間～1時間5分		約1時間～1時間5分	
ふつうおこげ		●	約1時間～1時間5分		約1時間～1時間5分	
炊きこみおこげ		●	約1時間～1時間10分		約1時間～1時間10分	
発芽玄米※		●	約1時間～1時間5分		約1時間～1時間5分	約1時間～1時間10分

●電圧100V・室温20℃・水温18℃の場合。
●時間は炊飯をはじめてから保温になるまでの時間です。また電圧・室温・季節・水加減などによりかわります。
●炊きこみは、米に調味料をしっかり含ませおいしく炊き上げるため、炊き上がりまでの時間が長くかかります。（予熱の時間が約30分かかります。）
●「ケーキ」メニューは、圧力をかけていません。
※発芽玄米は、白米の「ややもちもち」メニューで炊いてください。

低め保温　高め保温　保温見張り番について

「保温選択」キーを押して、「低め保温」・「高め保温」を選ぶ

●「保温選択」キーを押すごとに「低め保温」・「高め保温」が切りかわります。
●工場出荷時は「低め保温」に設定されています。

低め保温

特長 ・消費電力が少なく、省エネルギー
・ご飯の劣化(乾燥・変色)が少ない

保温 ●低め ○高め 点灯

●24時間以上保温しないでください。
●次の場合、「保温選択」キーを押しても「低め保温」は選べません。
ブザーが鳴り、自動的に「高め保温」になります。
- 「炊きこみ」・「おかゆ」・「玄米」・「玄米活性」・「炊きこみおこげ」のメニューで炊飯した場合
- 保温開始から12時間経過している場合
- 保温のとりけしや停電などで、なべの温度が低くなっている場合

●炊き上がりから24時間経過すると、自動的に「高め保温」に切りかわります。
●季節や住環境による室温、外ぶたの開閉、米の種類、洗米方法などにより、雑菌が繁殖しやすくなり、いやなにおいが発生する場合があります。においが気になる場合は、「高め保温」をお使いいただくと効果的です。

高め保温

特長 ・少し高めの約70℃で保温することにより、ご飯のにおいの発生をおさえる

●「おこわ」・「発芽玄米」・「分づき米（5分づき・7分づき）」を保温する場合は「高め保温」にしてください。（いやなにおいの発生をおさえます。）
●「高め保温」で保温した場合でも、長時間（12時間以上）保温すると、ご飯の劣化によるにおいが発生することがあります。
●「高め保温」を選択すると、温度調整のためのファンが回転します。

保温見張り番について

保温しているご飯のおいしさを保つため、以下の場合にブザーでお知らせします。
●炊き上がったあとすぐにご飯をほぐさなかった場合、約10分後、40分後、70分後「ピッピッ」×2回ブザーが鳴ります。ご飯の余分な水分を逃がしご飯のべたつきを防ぐため、炊き上がり直後に外ぶたを開けご飯をほぐしてください。
●保温中外ぶたが開いたままの場合、約5分後「ピッピッ」×2回およびその後3分おきに3回ブザーが鳴ります。ご飯の温度が下がりすぎるのを防ぐため、外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。

ただし、このようなお知らせが不要な場合、報知音をサイレントに切りかえることができます。→ P.16

お知らせ
●「低め保温」と「高め保温」は、一度選んで保温すると、次に選び直して保温するまで記憶されます。自動的に「高め保温」に移った場合は、記憶されません。
●保温中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キーの ▲ または ▼ を押してください。もう一度「時刻合わせ」キーを押すと、保温経過時間に戻ります。保温経過時間の表示に戻さない場合は、次に炊飯しても表示しません。切りかえは、保温中しかできません。
●なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能をお使いください。
●「ふつうおこげ」・「炊きこみおこげ」メニューはおこげの香ばしさを損なわないために、炊飯後は保温せずに早めにお召し上がりください。
●「ケーキ」メニューは保温できません。

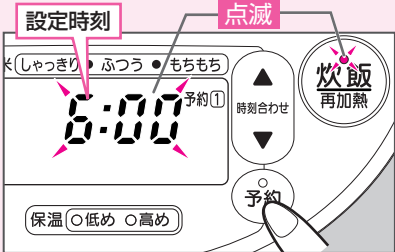
タイマー予約炊飯

●タイマー予約のまえに、現在時刻が合っているか確認してください。 → P.16

●食べたい時刻に自動的にご飯を炊き上げます。2つの予約時刻を**「予約1」**と**「予約2」**で記憶します。
●工場出荷時は**「予約1」**は**6:00**、**「予約2」**は**18:00**に設定されています。

予約時刻を設定する

1 (予約) を押して、「予約1」(または「予約2」)を選ぶ

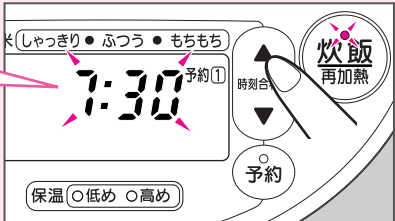
「予約1」に設定されている時刻・炊飯/再加熱ランプが点滅します。
●もう一度押すと「予約2」に設定されている時刻を表示します。

2 (メニュー) を押して、メニューを選ぶ

●「白米急速」・「炊きこみ」・「炊きこみおこげ」・「ケーキ」のタイマー予約炊飯はできません。
●「おこわ」のタイマー予約炊飯はしないでください。

3 (▲) または (▼) で、炊き上げたい時刻に合わせる

炊き上げたい時刻
(例)7:30

(▲)キー:10分単位で進む	(▼)キー:10分単位で戻る

●押し続けると10分単位で早送りができます。
●前回と同じ時刻で予約するときは、時刻合わせの必要はありません。

4 を押す

炊飯/再加熱ランプが消灯し、炊き上げたい時刻と予約ランプが点灯
メロディー(ブザー)が鳴ります。
●**「炊飯/再加熱」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。**
●外ぶた閉め忘れ報知音が「ピッピッ」×2回鳴ることがありますが、故障ではありません。外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。

タイマー予約炊飯のおすすめ時間

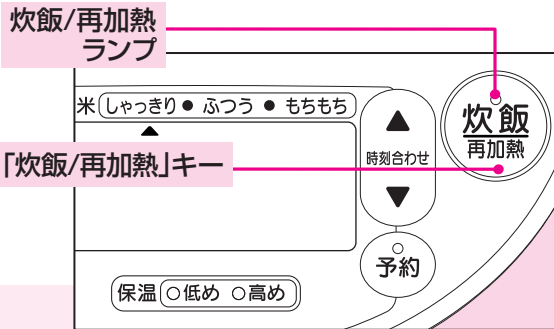
		普通の米		無洗米	
		1.0Lサイズ	1.8Lサイズ	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
白米	しゃっきり	1時間10分〜13時間まで		1時間10分〜13時間まで	
	ややしゃっきり	1時間5分〜13時間まで	1時間10分〜13時間まで	1時間5分〜13時間まで	1時間10分〜13時間まで
	ふつう	1時間10分〜13時間まで		1時間10分〜13時間まで	
	ややもちもち	1時間15分〜13時間まで		1時間15分〜13時間まで	
	もちもち	1時間15分〜13時間まで		1時間15分〜13時間まで	
熟成炊き		1時間35分〜13時間まで		1時間35分〜13時間まで	1時間40分〜13時間まで
すしめし		1時間10分〜13時間まで		1時間10分〜13時間まで	
おかゆ		1時間10分〜13時間まで	1時間15分〜13時間まで	1時間10分〜13時間まで	1時間15分〜13時間まで
玄米		1時間15分〜13時間まで	1時間20分〜13時間まで	—	
玄米活性		3時間30分〜13時間まで	3時間35分〜13時間まで	—	
蒸気セーブ		1時間10分〜13時間まで		1時間10分〜13時間まで	
ふつうおこげ		1時間10分〜13時間まで		1時間10分〜13時間まで	

お知らせ

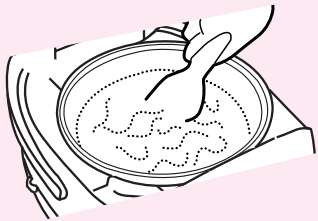
●タイマー予約炊飯を取り消すときは、「とりけし」キーを押してください。
●予約中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キーの(▲)または(▼)を押してください。
●「おこわ」の具や調味料を加えた状態でのタイマー予約炊飯はしないでください。具が腐敗したり、調味料が沈殿してうまく炊けないことがあります。
●タイマー予約炊飯のときは、少しやわらかめに炊き上がります。
●タイマー予約炊飯のときは、炊き上がりまでの残り時間を表示しません。
●おすすめ時間未満で設定すると、ブザーが鳴り、すぐに炊飯をはじめます。
●夏場など室温が高いときは、米のひたしすぎによる腐敗を防ぐため、なるべく13時間以内(無洗米は8時間以内)で設定してください。
●発芽玄米のタイマー予約炊飯はしないでください。発芽玄米は水分を吸収しやすいため、うまく炊けない場合があります。
●室温または水温が低いときや電圧・水加減などにより、炊き上がり時刻に炊き上がらない場合があります。

あったか再加熱

保温中(低め保温・高め保温)に使用します。

●保温中のご飯を加熱し、よりあたたかくできます。
特に低め保温中は少し低めの温度(約60℃)になっていますので再加熱を利用すると食べごろ温度になります。

1 保温中のご飯をほぐし、平らにならす

●ご飯がかたくなったり焦げたりすることがありますので必ずほぐしてください。
●少量のご飯を再加熱するときは、茶わん1杯(約160g)当たり大さじ1の打ち水をしてよくほぐし、なべ中央に盛るとご飯の乾燥がやわらぎます。
●ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意して行ってください。

2 を押す

再加熱時間の目やす	低め保温 約5〜8分	高め保温 約5〜8分

保温ランプ(高めまたは低め)が点灯していることを確認してください。

再加熱開始時メロディーが鳴ります。

炊飯/再加熱ランプが点滅。

再加熱終了後にメロディー(ブザー)が鳴り高め保温ランプが点灯します。

●保温ランプ(高め・低め)が点灯していないときに「炊飯/再加熱」キーを押すと炊飯を行います。
必ず保温ランプ(高め・低め)が点灯していることを確認してから、「炊飯/再加熱」キーを押してください。

3 ご飯をほぐす

●底のご飯が少しかたくなることがありますので、ご飯全体をよくほぐし、平らにします。
●ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意して行ってください。

再加熱を中止して取り消し状態にしたいとき	・「とりけし」キーを押す
再加熱を中止して保温に戻したいとき	・「保温選択」キーを押す
次の場合は再加熱しないでください	・白米以外のとき(お焦げや変色の原因) ・再加熱の繰り返し(お焦げや乾燥の原因) ・ご飯の量が、1.0Lサイズで白米の水位目盛3以上、1.8Lサイズで白米の水位目盛6以上あるとき(十分あたたまらない) ・ご飯が冷たいとき、またはなべの温度が低いとき(お焦げや老化の原因)